



# Restaurant scolaire de La Couture



Menus du 07 au 11 décembre

Menus du 14 au 18 décembre

LUNDI	<p>Potage aux asperges</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Salade verte </p> <p>Compote</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>Salade verte</p> <p>Buchette glacée</p>
MARDI	<p>Salade coleslaw</p> <p>Jambon </p> <p>Frites fraîches- Tomates provençales</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Endives au gratin</p> <p>Pommes persillées</p> <p>Yaourt fermier</p>
JEUDI	<p>Soupe de potiron</p> <p>Omelette</p> <p>Semoule</p> <p>Piperade de légumes</p> <p>Roulé à la confiture maison</p>	<p><b>REPAS DE NOËL</b></p> 
VENDREDI	<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Tortis aux fruits de mer</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Entrées variées</p> <p>Plat du jour</p> <p>Dessert</p>



Produit régional



Produit BIO



Pêche MSC

Nous travaillons, entre autres, avec les fournisseurs locaux suivants :

- \* Ferme HERNU à MONCHY CAIYEUX (62)
- \* Déborah Primeurs à LA COUTURE
- \* NORABIO à BOIS-GRENIER (59)
- \* ESAT du Ternois à ST-MICHEL-SUR-TERNOISE
- \* PRUVOST-LEROY à ST HILAIRE-COTTES



Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances